

# **LRF:s svar på frågorna som Theas (@vasterdrottningen) instagramföljare ställt till LRF Västerbotten & LRF Norrbotten i ett betalt samarbete.**

Svar genom: LRFs hållbarhetsambassadörer Simon Holmlund, Tvärålund, Beatrice Ramnerö, Lillkorsträsk och Josefin Lundberg, Svensbyn samt Jens Berggren (LRFs hållbarhetsexpert), Elisabeth Öberg (Norrbottens livsmedelsstrategi, Nära Mat), Lotta Folkesson (LRF Västerbottens ordförande) samt Eva Carlsson (Regional kommunikator LRF).

## **Fråga 1. Hur självförsörjande kan vi vara i (norra) Sverige med så kort odlingsäsong?**

Det är inte odlingsäsongen som är för kort. Om vädret dessutom fortsätter att bli mildare så kommer vi att kunna odla fler och fler grödor. Redan idag odlas vete vissa år fram till mognad så långt upp som Överkalix.

Men det är vad vi **vill** äta som sätter gränsen samt lantbruksföretagens förutsättningar. Vi kan inte producera soja, linser, bulgur, tropiska frukter och alla sorters grönsaker. Om lantbrukarna i norr ska kunna försörja oss med all mat så får vi äta mycket potatis, rotfrukter, korn (matkorn är ett bra alternativ till ris), mejeriprodukter, ägg och kött. Fisk har vi också tillgång till. Ett stort sortiment av grönsaker går utmärkt att odla på friland, liksom många sorters bär och äpplen längs kusten. Växthusföretag skulle kunna försörja oss med växthusgrönsaker (tomat, gurka, sallat och kryddor), till och med året runt som man gör i Österbotten där 70 procent av Finlands tomater produceras. Och i Finland produceras 70 procent av de tomater som äts i Finland (i norra Sverige produceras endast en mindre del).

Gränserna för vad som produceras sätts i dag av lantbruks- och trädgårdsföretagens lönsamhet. Det är svårt att få ekonomi i verksamheter i norra Sverige, bl a för att jordbruket konkurrerar mot billig import, och handeln tar en ansevärd del av det kunden betalar för maten.

Sammanfattningsvis är det inte den korta odlingsäsongen som hindrar en ökad livsmedelsproduktion i norr. Vi har bra jordbruksmarker och skulle kunna vara självförsörjande på det mesta, men inte "hela världens mat". Det är de ekonomiska förutsättningarna som bromsar fortsatt utveckling.

## **Fråga 2. Vilka fördelar finns det med att odla i norra vs södra Sverige? (Och även norra Sverige vs övriga världen).**

Trots vår lite kortare växtodlingssäsong så har vi väldigt många soltimmar. Och det gör att grönsaker och bär får mer arom och sötare smak. Det kyliga klimatet gör också att vi har färre sjukdomar, t ex svampar och insekter som angriper växter, så vi behöver inte använda växtskyddsmedel i samma utsträckning som i södra Sverige för att inte tala om resten av världen. Gräset som vi odlar på vallarna till djurfoder får också en högre sockerhalt och därmed ett högt energiinnehåll så att vi kan skörda riktigt bra foder och lagra det till de mörka vintermånaderna.

Och jämför vi med övriga världen så har vi även gott om vatten i Sverige. Många länder använder en stor del av sitt sötvatten till bevattning. Internationellt står lantbruket för 70 procent av vattenanvändningen och i Sverige är den siffran endast 3 procent. Så i resurseffektivitetens namn och solidaritet med de länder som har och riskerar att få mer ont om vatten bör vi odla mer här, där vi har gott om vatten, i stället för att importera mat och lägga vårt vattenavtryck utomlands.

## **Fråga 3. Hur kan vi få in det lokala/svenskproducerade på våra stormarknader på ett mer omfattande sätt?**

Det pågår ständigt diskussioner mellan livsmedelsproducenter och handlare. Även LRF lokalt försöker opinionsbilda för ökat lokalt utbud.

Men det mest effektiva är att du som konsument frågar efter den lokala maten i butiken. Ju fler som frågar efter det, desto större chans att handlaren tillgodoser kundernas önskemål. Och ju större efterfrågan, desto större möjlighet att den lokala matproduktionen ökar.

## **Fråga 4: Importerad mat är ofta billigare än svensk. Borde det inte vara tvärtom? Borde vi ens importera sådant som (kan) produceras här?**

Befogad fråga! Det borde ju rimligtvis bli dyrt att transportera mat över halva jordklotet hit. Men så är det ju inte, konstigt nog.

Den billiga importerade maten produceras ofta under omständigheter som inte skulle vara tillåtna här, enligt svensk lag. T ex ger vi i Sverige inte antibiotika i tillväxtsyfte utan vi jobbar med att djuren ska ges en sådan miljö att de växer och mår bra. Antibiotika ges bara till djur som blivit sjuka och som behöver den för att tillfriskna. Den produktionen kostar mer för bonden men är mycket billigare för samhället då vi kraftigt minskar risken för multiresistenta bakterier, så att vi har antibiotika som fungerar även då vi människor blir sjuka.

Sedan skiljer sig förstås arbetsförhållanden, skatter och lagar åt mellan olika länder. Om något är för billigt har som regel någon annan fått betala, läs fått slita hårt, och/eller så är det djuren eller miljön som fått ta stryk.

Så visst borde vi producera mer av det vi kan här!

**Fråga 5. Hur kan vi lyfta mer växtbaserat protein, svenska substitut för kött? Det känns som det mest pratas om svenskproducerat mejeri, ägg & ost...**

Jättebra fråga! Självklart är det viktigt att lyfta även växtbaserade livsmedel som är producerade i Sverige. En anledning till att det pratas mest mejeri, kött, ägg osv är att det kan produceras i hela landet. Här i norra Sverige har vi inte tillräckligt gynnsamma förutsättningar för att kunna producera bönor på det sätt som de har på exempelvis Öland.

Men självklart ska vi lyfta de svenskproducerade växtbaserade livsmedlen och det händer mycket intressant på den fronten! Bara under de senaste åren har det dykt upp pasta producerat på gotländskt durumvete, svenska gula linser, svensk quinoa, bönbiffar på bönor från Västergötland och mycket mer på marknaden. Det utvecklas nya produkter hela tiden.

För att denna utveckling ska fortsätta är det såklart viktigt att det är en stor efterfrågan på dessa produkter så att det möjliggör för lantbrukarna som odlar specialgrödor som linser och quinoa att få lönsamhet i sin odling, så att de kan fortsätta, och kanske utöka sina odlingar – så köp gärna svenskproducerade växtbaserade livsmedel!

**Fråga 6. Jag tycker det är både svårt och tidskrävande att välja rätt (rätt = bäst alternativ för samhälle & miljö). Hur kan det bli enklare för konsumenten att göra rätt?**

Ja, vi håller med om att det är alldeles för svårt för konsumenten att veta vad man ska handla. Det finns en djungel av olika märkningar och guider på nätet. Svårigheten ligger i att matproduktionen är komplex och rör såväl klimat, som biologisk mångfald, vattenåtgång, anställningsförhållanden och djuromsorg etc. Det är dessutom väldigt stora skillnader i ekologiskt avtryck beroende på hur och var produkten tagits fram.

När man hugger ned regnskog för att skapa åkermark till köttdjur är det ganska givet att både klimatutsläppen blir höga och att den biologiska mångfalden går förlorad.

I norra Sverige har vi också problem – fast tvärtom. Här har vi för lite djur och åkermark, så att skogen tar över med bl a problem med den biologiska mångfalden som följd.

Från LRFs sida menar vi att man måste se till helheten.

Hållbart är att handla produkter efter säsong, och så långt det är möjligt lokalt, eller svenskt. Det är inte bara bönderna själva som menar att svensk matproduktion är den mest ekologiskt hållbara, utan även många experter pekar på detta. [Naturvårdsverket kom t ex fram i en rapport](#) att drygt 60 procent av den svenska matkonsumtionens klimatpåverkan sker av livsmedel som produceras utomlands. Alltså, bara genom att välja svenskt kan man minska sitt klimatavtryck radikalt.

För att hjälpa konsumenterna att hitta svenska produkter startade för en tid sedan en frivillig märkning. Märket heter [Från Sverige](#), och har även två förtydliganden "Kött från Sverige" och "Mjölk från Sverige". Märkningen garanterar att alla djur är födda och uppfödda i Sverige, att odlingen har skett i Sverige, och all förädling och packning har gjorts i Sverige. Kött, mjölk, ägg, fågel, fisk och skaldjur är alltid utan undantag 100 procent svenskt, även i en produkt med flera ingredienser, som en korv eller fruktyoghurt. För produkter som består av fler än en ingrediens gäller speciella regler, minst 75 procent är svenskt. Müsli, leverpastej, korv, fruktyoghurt eller en bulle med kanel är några exempel.

Även många lokala produkter har förstås Från Sverige-märkningen. Lär dig hur märket ser ut, och låt dig inte luras av svenska flaggor eller andra märkningar som för tankarna till att produkten är svensk. Det kan mycket väl vara så att produkten är förädlad i Sverige, men att råvaran kommer från ett eller flera andra länder.

### **Fråga 7. I dagsläget känns det ofta som ett privilegium att ha råd att köpa lokala & svenska matprodukter. Hur gör vi det tillgängligt för fler?**

Det är inte alltid som lokal mat är dyrare än importerad. Det beror också på om man tittar efter pris på förädlad och delikatesser eller rena råvaror. Det går att hitta lokal basmat till bra priser.

Sett till vad man får för pengarna är den lokala och svenska maten egentligen inte dyr. Man betalar för ekologisk hållbarhet, god djuromsorg och kvalitet. Det är också intressant att se hur andelen av vår disponibla inkomst som vi lägger på mat har minskat med åren. Pengarna går i högre utsträckning till annat än mat. Man kan låta maten ta en större plats i allas våra budgetar – det är ju faktiskt livsmedel vi pratar om.

### **Fråga 8. Jag önskar det var ännu lättare att hitta lokalproducerade produkter i affären. Är det något ni arbetar med? (Hur arbetar ni på LRF med att få fler att hitta och köpa lokala matprodukter?)**

LRF har regionalt och lokalt drivit frågan om att handeln ska ta in mer lokal mat, och skylta upp bättre om vad som är lokalt producerat. Det har också blivit stora förbättringar på det området, mycket tack vare konsumenternas intresse för lokal mat. Men det skulle gå att få ännu mer tydligt, och viktigt är också att handeln marknadsför de lokala produkter mot kund i sina reklamblad/annonser och i butiken.

De senaste åren har försäljningen från bönderna själva direkt till kund ökat, t ex genom olika kött- eller grönsakslådor som körs ut, eller via REKO-ringar där köpare och säljare träffas på en given plats vid en viss tidpunkt och gör upp affären. Gårdsbutikerna har också blivit fler.

Men den mesta maten säljs fortfarande i livsmedelsbutiker. Förutom att du som kund förstås kan bidra genom att välja den lokala maten i hyllan är det också av

största vikt att fråga efter de lokala produkterna du hittar på REKO-ringen, men inte i matbutiken. Ju fler som frågar efter dessa desto större chanser att produkterna tas in i sortimentet.

Att fråga efter lokal mat gäller inte bara i matbutiken. Samma effekt får du på restaurangen, och i offentliga miljöer som skolmatsalen och äldreboendet. När tillräckligt många efterlyser hållbar mat kommer de som serverar och säljer att anpassa sig.

### **Fråga 9. Vilken typ av odling är bäst om vi endast tittar på klimatperspektivet?**

Det viktigaste är att utgå ifrån är var i geografien man befinner sig för att kunna ge ett svar på den frågan. Odlingsförutsättningar och jordens kvalitet med mera bestämmer vad som är mest klimatvänligt att odla. Målet är ju att få ut så mycket mat som möjligt på de marker man har, med så liten klimatpåverkan som möjligt.

Det finns inget som hindrar en från att odla chilifrukter, sojabönor eller tobak i Norrland, men det kommer att krävas långt mer energi att odla dessa växter här exempelvis i växthus, medan de i andra delar av världen kan odlas direkt på friland och ändå bli skördemogna och lagringsbara.

Att enbart odla en gröda är inte heller så klimatsmart även om den är energität och proteinrik, då risken ökar markant för sjukdomar i grödan och allt större insatser kommer krävas i form av växtskyddsmedel och/eller mekanisk ogräsrensning samt gödselmedel, som i sig har hög klimatpåverkan om man inte varierar odlingen.

Grödan måste också vara något som människor efterfrågar, och är beredda att betala för. Så även om något är klimatsmart att odla är det inte säkert att någon vill köpa. Det gäller alltså att ha såväl ekologisk, som ekonomisk och social hållbarhet med i beräkningen, för att odlingen ska fungera långsiktigt.

Lantbrukarens kunskaper, som ofta bygger på överförd kunskap generationer bakåt, är otroligt viktiga att ta tillvara. Men naturligtvis kommer också nya fakta i dagen. Att t ex praktisera sparsam körning, eller precisionsodla gör att insatsmedel som bränsle och gödsel kan minska.

Det korta svaret är att den klimatsmartaste odlingen är den som innehåller en varierad växtföljd med färre insatsmedel, och som är anpassad till den breddgrad man befinner sig på.

### **Fråga 10. Är det samma standard på svensk & importerad eko-mat?**

Grunden för ekologisk odling är att inte använda kemiska växtskyddsmedel eller konstgödsel. För att få sälja livsmedel som ekologiska inom EU så måste de uppfylla ett regelverk för ekologisk produktion och likvärdig kontroll. Svenska livsmedelsproducenter har **också** att förhålla sig till svensk lag och regler som för vissa produkter kan vara ännu mer långtgående än EU-ekologiskt. Vissa svenska ekologiska produkter kan alltså ha en högre standard (producerat under mer långtgående regelverk) än det importerade ekologiska alternativet.

### **Fråga 11. Finns det fördelar med att kombinera kött- och grönsaksproduktion? Borde fler göra det? Är det möjligt? Vad krävs isf?**

Såsom det mesta i samhället så har även bönder blivit mer och mer specialiserade. Jordbruk är ofta en kapitalintensiv verksamhet som kräver investeringar i mark, maskiner och byggnader (torkar, lager, stall etc) vilket leder till att många kanske satsar på färre grödor för att kunna ha bra moderna maskiner och lokaler till just den grödan.

Men att variera det man odlar är en nyckel för att minska ogräs och öka bördighet utan att använda mycket kemikalier. Därför inte bara går det att kombinera kött- och grönsaksproduktion, det är till och med en fördel. Man ska t ex inte odla morötter på samma jord mer än vart fjärde år, för att undvika sjukdomar. De år som man inte odlar morötter kan man i stället odla t ex vall (gräs). Skörden från detta kan vi människor inte äta, men väl djuren, som vi i sin tur kan få mjölk och kött ifrån. De grönsaker som inte håller kvalitet för att säljas på marknaden kan också ges till djuren. Från djuren får vi också den viktiga gödseln, som ger näring till jorden för att vi ska kunna odla där på nytt. Genom att använda djurens gödsel kan vi minska behovet av konstgödsel.

Före Sveriges EU-inträde 1995 var det vanligt att mjölk- och köttbönder i norra Sverige också odlade potatis, då lönsamheten i potatisodlingen var betydligt bättre och arbetstopparna för potatis inte var detsamma som för vallodling.

För att få fler kött- och grönsaksbönder behövs förbättrad lönsamhet. När affärerna rear ut holländsk potatis för under en krona kilot och brasiliansk oxfilé för 199 kronor kilot, är det lätt hänt att de norrländska bönderna tappar modet och möjligheterna att fortsätta producera i miljö- och klimatmässig världsklass.

### **Fråga 12. Varför är det så viktigt att välja lokalt? Är det ens viktigt?**

Ja! Det finns så många skäl till att handla lokalt, om inte annat för ditt egenintresse. Vi är ännu inte ute ur Coronapandemin, där vi fick se hur brist på sjukvårdsartiklar som inte tillverkades i Sverige blev ett problem. Då gick det inte att lita på att marknaden skulle förse alla länder med de nödvändiga artiklarna, och transporterna fungerade inte heller smärtfritt. Sverige har liten beredskap för krig eller kriser. Vi har t ex inget större lager av mat, och är beroende av import för att kunna föda vår befolkning. Sverige beräknas ha en 50-procentig självförsörjningsgrad, men i norra Sverige är den siffran betydligt lägre. För att kunna ha ett mer robust matsystem är det viktigt att handla lokalt när det inte är kris, så att det finns möjlighet att producera mer mat vid kris.

Det andra är att när du väljer lokalt bidrar du också till sysselsättningen på hemmaplan. Då blir det fler skattekronor in till kommunen att använda till skola, vård och omsorg.

Ett tredje skäl är att bonden/bönderna i byn ofta är navet och förutsättningen för en levande landsbygd. På en gård behövs alla möjliga professioner, som elektriker, chaufförer, veterinärer etc som bonden anlitar lokalt. Utan jordbruket i bygden skulle landskapet snabbt växa igen och beskogas. Det gör inte bara området mindre attraktivt att bo kvar i/flytta in till, utan påverkar även den biologiska mångfalden. Många växter och arter trivs bara i betade marker och/eller öppna landskap.

Men det kanske allra viktigaste skälet är att alla behöver mat. Om maten inte produceras lokalt, med hållbarhetsaspekter som god djuromsorg, låg klimat- och miljöpåverkan och schyssta arbetsvillkor för anställda, skulle maten behöva produceras någon annanstans. Men då under mycket sämre villkor för djur, miljö och arbetsförhållanden.



### **Fråga 13. Ser ni någon trend inom svensk matproduktion just nu?**

Det är en väldigt stor fråga som kan ha många svar. Inom själva produktionen syns en hel del trender på olika nivåer. Om vi ska nämna en tråkig trend som vi ser inte minst här i norra Sverige så är det att många lantbrukare lägger ner, och att matproduktionen alltså minskar här. Främsta anledningen är bristande ekonomisk och social hållbarhet i företagen, inte minst en bristande lönsamhet. Den trenden måste vi vända för att lantbruket ska bli långsiktigt hållbart här!

En väldigt positiv trend vi ser nu är ett allt högre intresse från konsumenterna runt vilken mat de köper.

Det är en stor möjlighet för oss livsmedelsproducenter att ta vara på detta ökande intresse. Vi ser att förekomsten av REKO-ringar har exploderat och det dyker upp många nya och innovativa försäljningskanaler, vilket tillgängliggör den lokala maten. En annan trend vi ser inom matproduktionen är absolut att vi alla jobbar för att den ska bli mer klimatsmart. Aktörer i hela livsmedelskedjan gör satsningar, från lantbrukare som tar egna initiativ till att minska sina utsläpp eller binda in mer koldioxid, till stora livsmedelsföretag som antar ambitiösa klimatmål.

### **Fråga 14: Hur tror/hoppas ni att svenska konsumenter ser på lokal mat om 10 år?**

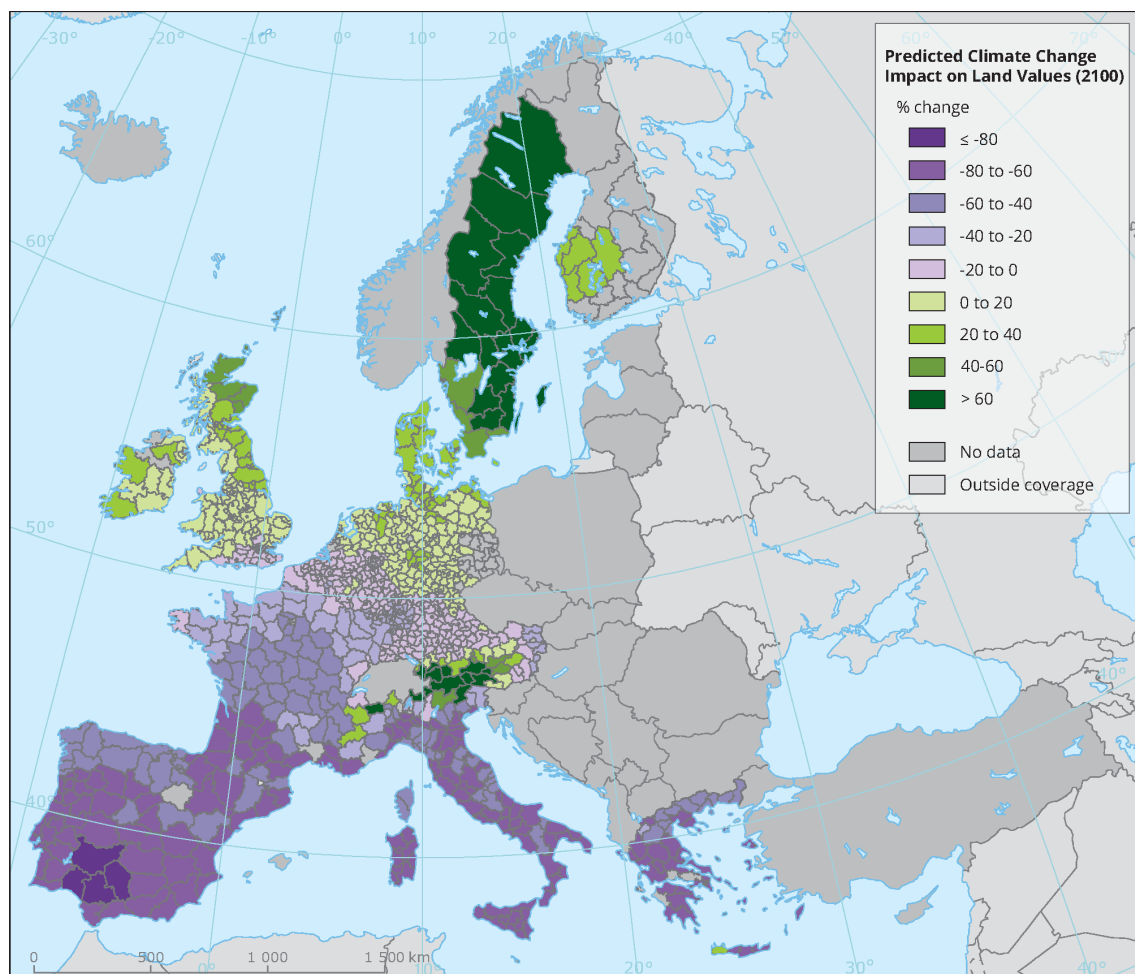
Självfallet hoppas man förstås att ännu fler konsumenter förstår värdet av att ha en lokal matproduktion, och även har insikt i på vilket sätt den är det mest hållbara alternativet. Med den debatt vi har i samhället om miljö och klimat talar mycket för att den lokala maten blir mer självklar för konsumenterna. Samtidigt beror utvecklingen mycket på vilka förutsättningar bönderna får att fortsätta och utveckla sina verksamheter. Utan ekonomisk lönsamhet kommer allt fler jordbruk i norra Sverige att lägga ned.

### **Fråga 15: Hur tror/hoppas ni att svensk matproduktion ser ut om 10 år?**

En snabb blick ut över världen ger en väldigt dystert bild. Klimatförändringen ställer till det oerhört för bönder och skogsbrukare på samtliga kontinenter. I Indien väntas stora störningar i den livsviktiga monsunen samtidigt som

Himalayas glaciärer smälter och man redan idag använder alldeles för mycket grundvatten till bevattning. I den amerikanska kornboden på mellanvästerns slätter liksom i den kaliforniska grönsaksodlingen är vattentillgången ett allvarligt hot efter nästan 20 år av "megatorka" vilket också visar sig i de enorma skogsbränder som rasat och rasar. På närmare håll förutspår EU att veteskördarna i södra Europa kommer att halveras inom några decennier. En bild över den förväntade förändringen i markpriser i EU är ganska skakande.

<https://www.eea.europa.eu/data-and-maps/figures/predicted-climate-change-impact-on>



En tydlig slutsats är att svenska bönder som klarar sig relativt väl från klimatförändringen har ett enormt ansvar i att omsätta den svenska odlingspotentialen i faktisk produktion. Vi tror och hoppas att om tio år är vi på god väg att lämna fossilmisbruket och bidra till att förse både oss själva som betydande delar av vår omvärld med förstklassiga livsmedel och fossilfria råvaror till både material och bränslen som grund för hållbara välfärdssamhällen.